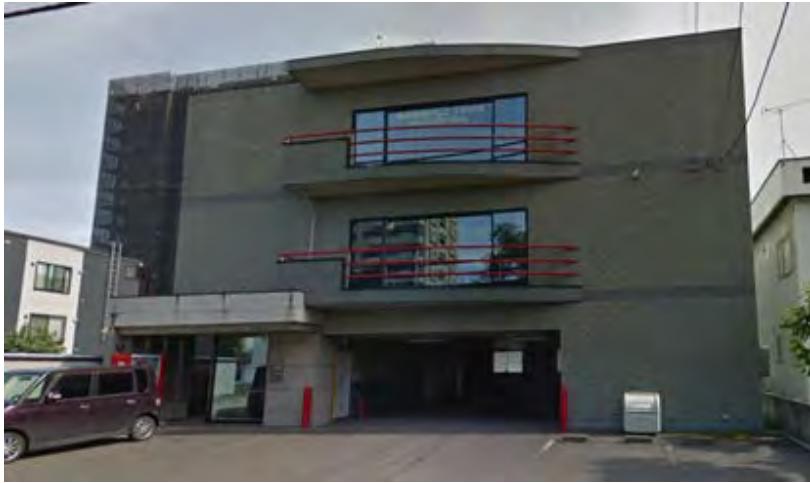


弊社は明治36年札幌市中央区にて創業、札幌市内及び全国各地の料理店様への生鮮魚介類の販売・北海道産海産物の道外への発送を主要業務として今日に至ります。

特にお中元・お歳暮をはじめとする贈答品用途では、料理店様の使われる確かな品という安心感から日本全国数多くの企業・個人の皆様より永年ご愛顧いただいております。

吟味を重ねた選りすぐりの北海道の味覚をぜひお試しください。



店主 岩瀬谷 陽二

2024年8月の食材

花咲ガニ(根室)



花咲ガニは根室沖でしか獲れない為、希少なカニです。
茹でガニや焼きガニ、鉄砲汁や炊き込みご飯にもおすすめです。

500g位
1Kg 4,914円(税込)~

カマス(九州 他)



カマスは白身魚で淡白であっさりとした味わいです。
今の時期のカマスは脂ものっていて鮮度のいい物は刺身も美味しいです。
その他干物や塩焼も最高です。

1Kg 2,160円(税込)~

タコ(余市)



最近漁獲量も少なくなっている為とても希少です。
体は柔らかいため、刺身で食べても、とても美味しく酢の物や唐揚げなどで楽しめます。

1Kg 3,240円(税込)~

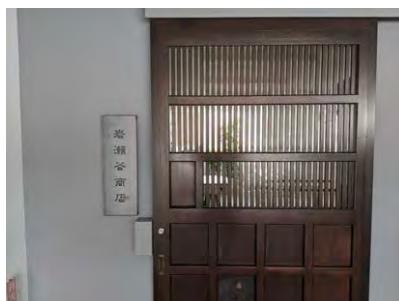
アユ(和歌山・静岡 他)



初夏に旬が始まる魚といえば鮎。
この時期の鮎は香り高く、脂がしっかりとっています。
塩焼きの他、天ぷらも最高です。

1尾 324円(税込)~

いろいろな組合せで各地発送も承ります。
冷凍便にて発送致します。価格はすべて税込価格で、送料別となります。



〒060-0009
札幌市中央区北9条西20丁目1-2 1
Tel.(011)633-3030 Fax.(011)633-3033
Url. <https://www.iwaseya.jp/>
Email. iwaseya-info@iwaseya.jp

2024年8月の食材

ハモ(四国 他)



鱧は小骨が多く骨切りの技術により淡白で上品な食材になります。

鱧しゃぶや湯引きや薄焼きもおすすです。

1Kg 5,400(税込)~

うなぎ(鹿児島)



鹿児島の火山灰の土壌が育んだ地下水は、殺菌力のある弱酸性。

さらにミネラルを豊富に含むので、うなぎが健康に育ちます。

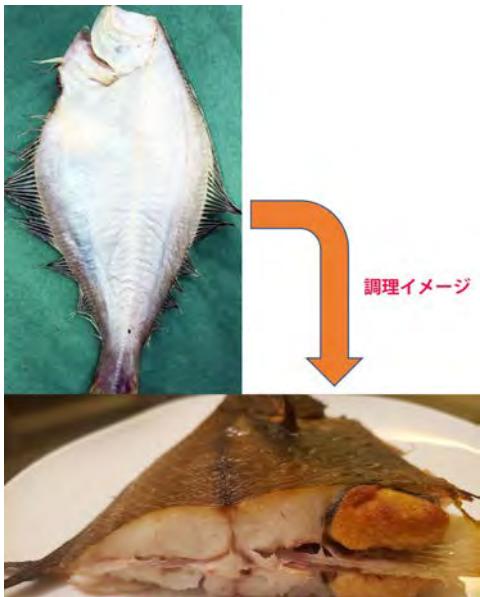
脂の乗り方や引き締めり方など、バランスのとれた深い味わいが魅力です。

1本200g
2,160円(税込)~

定番商品

〈北海道産 干宗八がれい〉

〈アメリカ産 開シマホッケ〉



たいへん淡白なのに旨みが強く、白身なのに脂がのっています。ぜひ、表も裏も皮と一緒に召し上がりください。

1枚 200g位
1枚 324円(税込)



大きく良質の脂が大変美味しい品質のよいものだけを厳選しました。焼くと溢れ出す脂と厚い身が美味しく、お勧めです。

1枚 918円(税込)

〈羅臼産 開真ホッケ〉

〈ロシア産 紅鮭切身 (半身分)〉



真ホッケ特有の味わい深い風味が特徴で、ほどよい身しまりで脂のりもよく、身もホクホクで美味しく、お勧めです。

1枚 918円(税込)



約7日間熟成しており、脂のりも程よく、味にコクがあり風味も豊かです。

半身 (1.5kgサイズ)
4,050円 (税込)

いろいろな組合せで各地発送も承ります。冷凍便にて発送致します。価格はすべて税込価格で、送料別となります。

〒060-0009
札幌市中央区北9条西20丁目1-2 1
Tel.(011)633-3030 Fax.(011)633-3033
Url. <https://www.iwaseya.jp/>
Email. iwaseya-info@iwaseya.jp